

## Vintermenu

Januar – Februar – Marts

### Forret

- Orange marineret laksetatar serveret på bund af selleripure samt syltede jordskokker og friske urter
- Frisk gedeostsalat med hjemmesyltet rødløg og friske sprøde urter, serveret med maltflager
- Hjemmelavet hummerbisque serveret med rimmet jomfruummer og friske urter (+55)

### Mellemret

- Rørt stenbiderrogn med skilt citronsaucé og røgolie. (+65)

### Hovedret

- Langtidsstegt oksefilet med letristede rodfrugter og pommes Anna serveret med friske urter og kalveglace a parte
- Langtidsstegt marineret svinemørbrad med cremet svampe, grillet forårsløg, syltet rødløg og friske urter. Serveres med krydrede ovnkartofler og mørk rødvin glace

### Dessert

- Rødgrød med fløde serveret med krystalliseret hvid chokolade og friske bær
- Karamelliseret æbler lagt på en vaniljekagebund, samt broken æblegelé og italiensk marengs

## Forårsmenu

### April - Maj - Juni

#### Forret

- Hjemmerøget havørred på bøgeflis serveret på en bund af sprød salat, crudite af radise, saltet agurk, grøn olie samt en urtecreme
- Danske krebsehaler på bund af mild forårssalat med danske asparges, bagte cherry tomater, sprøde sukkerærter og hjemmelavet thousand island mayo

#### Mellemret

- Østers med tomatceviche (+ dagspris (-Juni))
- Let Hummer suppe med rimmet krebsehaler (+60)
- Røget and på toppen af brunet løgpure, ribs og sprød mizune salat (+65)

#### Hovedret

- Langtidsstegt oksefilet serveret på blomkålpure og smørstede asparges og letsyldet fennikel salat  
Hertil urtekartofler og rødvinsauce
- Lammemørbrad stegt med danske brændenælder, hertil ærte/brøndkarse pure samt syltet bølgehatte, og langtidsbagte danske gulerødder. Serveres med hø kogte kartofler og svampe glace a parte. (+ 65)
- Let bagt lyssej serveret med smørstegt blomkåls crudite, bagt spinat med hindbær, grillet forårsløg og pommes Anna a parte. Serveres med en skilt fiskefume med dild olie

#### Dessert

- Mandelkage med rabarbermousse og sukker syltet rabarber, serveret med mild vaniljecreme
- Bagt rabarbertærte med mild lakridscreme og sprød tuille

# Sommermenu

Juli – August – September

## Forret

- Kraftig svampe Consume serveret med variation af svampe
- Rimmet kammusling serveret på en bund af jordskokkepurre, syltet jordskokker, brøndkarse og hjemmelavet dild olie ( +35)
- Røget sild med rygeost, råsyltet fennikelsalat, crudite af radise, dildagurk og friske urter

## Mellemret

- 3 slags variationer af Skorzonerod ( grillet- pure- sousvidet) samt havreflager og salturt, toppet af med Arla unikas caramel sten. (+59)
- Paneret artiskok med fermenteret hvidløgsmayo, hytteost og frisk salat af asparges crudite. (+59)

## Hovedret

- Langtidstegt svinemørbrad serveret med sprød hasselback kartoffel, grillet smørbagte asparges/forårsløg, syltede rødløg og friske urter. Cremet svampesauce a parte
- Grillet supreme bryst, serveret med en frisk sommersalat, brunet gulerødder og persille kartofler Hertil en frisk cremet syrnede creme fraiche med masser af friske urter
- Bagt laks serveret med cremet hvedekerneotte, saltet agurk, friske urter samt en fiskefume skilt med dild olie

## Dessert

- Variation af Jordbær - jordbærmousse på en vaniljebundkage, toffie, friske jordbær og hjemmelavet jordbærkys samt en frisk jordbær coulis
- Karamelbagt banan med Toffiecreme, vaniljeis og kakao tuille ( bananasplit )

# Efterårsmenu

Oktober – November – December

## Forret

- Jordskokke suppe med friteret jordskokker, kålpølse crumble og små kartofler
- Rimmet laksetatar med sprød æblesalat, bakskuld mayo og sprødt tang
- Røget andebryst med brændt løg pure, havreflager og syltede jordskokker

## Mellemret

- Hjemmelavet svampepate, med syltet valnødder, ristede svampe og havreflager (+45)
- Røget marineret rejer, samt sprøde rosenkålsblade og frisk Karl johan mayo (+55)

## Hovedret

- Rådyrryg serveret med langtidsbagte løg, lagt på en bund af cremet spinat med smørristede gulerødder i porreaske, ristet østershatte med vildtsauce a parte ( +65)
- Langtidsstegt kalvefilet stegt som vildt med enebær og salvie. Serveret med Grillet forårsløg og syltet tranebær i balsamico reduktion

## Dessert

- Rødvinspocheret pære på biscuitbund, med blød vaniljecreme og friske bær
- Dansk bagt æblecrumble med lun røget skyr og æblesirup

# Menukort

## Hele året

### Forret

- Koldrøget Laks med urtecreme og friske urter, samt hjemmelavet havre flager
- Capresesalat med frisk mozzarella, sød basilikum, olivenolie og knas
- Oksecarpaccio med syltet rødløg, røgolie, friske urter, karamelsten og sprødt knas
- Svampe velouté, med ristet svampe og friskbagt brød

### Mellemret

- Mousserende granite med pooping candy (+60)
- Pocheret æg serveret på grillet brød med Hollandaisemayo, hjemmelavet tomatcevishe og sprød urtesalat, samt sprødt kyllingeskind. (+45)

### Hovedret

- Langtidsstegt kalveculotte med årstidens rodfrugter og grønt, serveres med pommes Anna og svampesauce
- Langtidsstegt Kylling supreme bryster lagt på bund af selleri pure, toppet med variation af selleri samt saltbagt løg
- Svineskank sous vide, serveret med knuste kartofler, søde ærter, friske urter og toppet med crudite salat
- Langtidstegt oksemørbrad ved 55° , med mørk rødbede pure, belugalinser samt brændte løg. Serveret med høgogte kartofler og mørk rødvinsglace (+65)

### Dessert

- Cremet Pana cotta, toppet med crumble og friske bær samt broken hindbær gel
- Hjemmelavet Gateau Marcel serveret med skilt hvid chokolade, vaniljecreme og friske bær
- Lime-Cheesecake lavet på hvid chokolade og frisk lime
- Arla Unika ostetallerken med hjemmelavet frugtkompot og knas